

# Du pain au levain fait à la ferme des Trognés

Par La Semaine dans le Boulonnais | Publié le 01/06/2019



Le pain de Jérôme Laloux est disponible le vendredi sur commande.

Jérôme Laloux est lui aussi un reconverti à l'agriculture bio. Fils d'agriculteur à Boiry-Sainte-Rictrude, il avait choisi la voie de l'ingénierie électrique avant de se reconverter. *« Je n'étais pas épanoui et j'étais stressé tout le temps. J'ai décidé de faire un travail qui me rend heureux. »* Alors il part en Suède, aux USA, en Jamaïque ou encore à Cuba voir comment ça se passe. *« J'ai découvert des alternatives agricoles. Et j'ai compris que c'était possible de changer le monde à sa façon. »* De retour en France il passe un BPREA et commence à convertir la ferme familiale en bio. *« Je suis suivi et aidé par mes parents et je les remercie. »* Aujourd'hui, après plusieurs chantiers participatifs, il a créé un fournil dans la ferme familiale avec des matériaux ancestraux ou de récupération. *« Le four, je l'ai eu à côté de Douai et grâce à un chantier participatif il a repris vie dans notre ferme. »* La première fournée a vu le jour le 21 mars *« en même temps que le printemps »*, et désormais Jérôme vend son pain au levain une fois par semaine. *« La fournée est faite le vendredi. C'est un pain qui se conserve très bien. Ce qui permet d'éviter le gaspillage. Les pains sont faits avec de la bise de froment, ce qui permet de garder un maximum de qualités nutritives »*, explique le boulanger. Si le pain n'est pas vendu à la ferme, il est vendu sur commande à l'AMAP du Cojeul mais aussi au magasin de producteur Fermier d'Artois à Gavrelle.

N.L.

*Vous pouvez les contacter via leur page Facebook « La ferme des Trognés ».*

PUBLICITÉ



Un bain de lumière dans la suite parentale |